**BIBLIOGRAFÍA**


Horst Dieter Tscheuschner(2001)
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos
Acribia ,Zaragoza,España

Bartholomai,Alfred(1991)
Fábricas de Alimentos
Acribia,Zaragoza,España

P.J.Fellows (1992)
Food Processing Technology
Ellis Horwood Limited , Chichester,UK

J.G.Brennan,J.R.Butters,N.D.Cowell,A.E.Lilley (1990)
Food Engineering Operations
Elsevier Applied Science
Great Yarmouth,UK
K.J.Valentas,L.Levine,J.P.Clark (1991)
Food Processing Operations and Scale Up
Marcel Dekker.Inc.
New York,USA.

W.Gould (1994)
CGMP´S Food Plant Sanitation
CTI Publications, Baltimore,USA

D.Arthey,C.Dennis (1992)
Procesado de Hortalizas
Acribia, Zaragoza,España

A.Madrid (1986)
Manual de Industrias de Alimentos
Ediciones Madrid
Madrid,España

J.Y. Leveau, M. Bouix (2002)
Manual Técnico de Higiene,Limpieza y Desinfección
AMV Ediciones- Mundi Prensa
Madrid,España

D.Heldman, R. Hartel (1998)
Principles of Food Processing
Aspen Publication
Maryland, USA

J.Ordoñez, M. Cambero, L.Fernandez y col.(1998)
Tecnología de los Alimentos
Editorial Síntesis
Madrid,España

Vilbrandt & Dryden (1959)
Chemical Engineering Plant Design
Mc Graw Hill
New York/Tokyo, USA/Japón

M.Peters, K. Timmerhaus (1978)
Diseño de Plantas y su Evaluación Económica para Ingenieros Químicos
Editorial Geminis
Buenos Aires,Argentina

Design guidelines (2002)
Internet

Poul Dahl Pedersen (1992 - 4)
Plant renovation - Engineering design which yields a leaner and cleaner processing facility and overall environment
Internet

FAO
Economic Engineering Applied to the Fishery Industry
INTERNET http://www.fao.org/DOCREP/003/V8490E/v8490e02.htm

Timothy J. Bowser, Assistant Professor Biological and Agricultural Engineering Dept.(2000)
Planning the Engineering Design of a Food Processing Facility ,

Oklahoma Cooperative Extension Service
Oklahoma State University Extension Facts
FAPC-104 / Internet.

ICMSF(1991)
El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos.
Su aplicación a las industrias de alimentos.
Acribia,Zaragoza,España.

USDA(1994)
Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food.
21 CFR part 110

CAC/RCP 1-1969 FAO/Codex Alimentario Rev. 3 (1997)
Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas-Principios
Generales de Higiene de los Alimentos

Canadian Food Inspection Agency (2000)

Processed Products Establishment
Inspection Manual

Senasa Resolución 71/99,
Guia de Buenas Prácticas de Higiene en Hortalizas

Capitulo II del código Alimentario Argentino

Condiciones generales de las fabricas y comercios de alimentos

Resolución 587/99 del Ministerio de Salud y Acción Social que incorpora
la resolución GMC 80/96
Reglamento técnico del Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para los establecimientos elaboradores /industrializadores de alimentos.

SAGPYA
Guías de Buenas Prácticas de Manufactura (varias industrias)
Buenos Aires, Argentina